



SENYUM NARMADA
undercover story

2017
KKN NARMADA

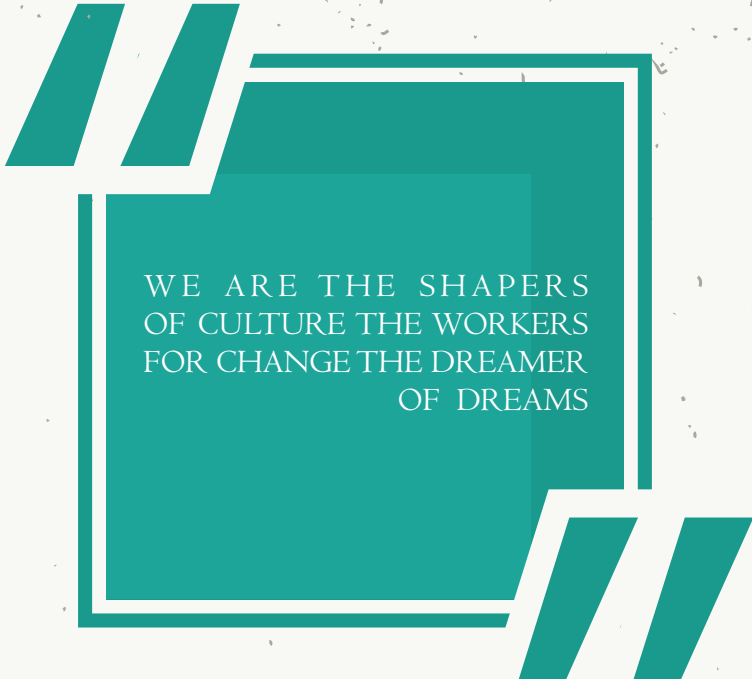
**BANYAK CERITA DI
"PULAU 1000 MASJID"**

12 Juli 2017 - 26 Agustus 2017
Desa Sesaot



DAFTAR ISI

Adat dan Budaya	
Lombok, Pulau 1000 Masjid	2
Bangunan Multifungsi Khas Lombok	3
Prosesi Meneguhkan Keislaman Anak Lombok	4
Nyongkolan	6
Gendang Beleg	7
Pertarungan Ala Gladiator Suku Sasak Lombok	8
“Kawin Culik” Adat Pulau Lombok	9
Makanan	
Makanan Wajib Saat “Begibung” di Lombok	12
Plecing Kangkung Khas Lombok, Lebih Dari Sekedar Kangkung	13
Si “Sate Bulayak” Makanan Khas Asal Narmada	14
Nasi Balap Puyung	15
Wisata	
Sesaot Paradise	18
Mengintip Taman “Replika Gunung Rinjani”	19



WE ARE THE SHAPERS
OF CULTURE THE WORKERS
FOR CHANGE THE DREAMER
OF DREAMS



”

**ADAT
&
BUDAYA**

“



LOMBOK, PULAU 1000 MASJID

Ketika pertama kali ke lombok ada satu pemandangan yang langsung menarik perhatian saya. Bukan pemandangan laut atau pantainya yang sudah kadung terkenal, tapi pemandangan puluhan masjid yang berjajar di jalan dalam perjalanan. Julukan pulau 1000 masjid jadi semakin terbukti.

Sebenarnya tidak tepat juga kalau disebut pulau 1000 masjid, karena katanya jumlah masjid di pulau lombok bukan hanya 1000, tapi ada sekitar 5.400 masjid. Luas pulau lombok sendiri adalah 4.725 km². Ini artinya dalam setiap 0.88 km² ada satu masjid. Jumlah yang sangat besar kan?

Ini bisa saya benarkan. Jangankan per 0.88 km², per 500 meter saja bisa dipastikan ada masjid. Apalagi di jalan poros antar kabupaten di luar kota mataram. Mudah sekali menemukan masjid di tepi jalan. Rata-rata bukan masjid kecil, tapi masjid-masjid besar yang bisa menampung

ratusan bahkan ribuan jama'an. Kadang jumatan itu sampai digilir. Misalnya jumat ini masjid yang sana, jumat depannya di masjid sebelahny. tidak hanya kaya akan keindahan alam dan budaya, pulau lombok di nusa tenggara barat, ternyata menyimpan "harta karun" berupa ribuan masjid. Tak heran, lombok dijuluki sebagai "negeri seribu masjid". Nah penasaran kan? Seperti apa rupa dan sejarah masjid-masjid di lombok?.

Bersanding dengan pulau bali, pulau lombok tak kalah elok. Predikat lombok sebagai pulau dengan seribu masjid, memang tak berlebihan. Masjid-masjid megah nan mewah, berjejer di setiap desa di sepanjang perjalanan di pulau ini.

Dari dulu orang lombok dikenal sebagai orang yang jujur, dan 96% penduduknya memeluk agama islam. Jadi tak heran jika banyak masjid bertebaran di pulau ini. "negeri seribu masjid" sudah mulai nampak, ketika dengan

megah berdiri sebuah landmark berbentuk masjid berkubah warna emas dan berlatar belakang bukit-bukit indah di belakangnya. Dikenal dengan beberapa nama, namun tugu ini sering disebut sebagai tugu giri menang square atau tgms.

Diresmikan sejak tahun 2013 lalu, bundaran dengan tugu menyerupai masjid ini merupakan jalan penghubung antar kota, sekaligus sebagai gerbang utama pintu masuk ke pulau lombok. Tgms merupakan bundaran dengan taman dan kubah air mancur terbesar di kawasan indonesia timur.

Memasuki kota mataram, keberadaan masjid semakin berjejal. Dikelilingi oleh bukit nan hijau, pemandangan masjid di kota ini laksana mozaik yang mampu membuat siapapun terpukau. Masjid – masjid ini mempunyai ciri khas tersendiri di setiap wilayah. Khusus di mataram, setiap masjid umumnya mempunyai kubah dan menara.

BANGUNAN MULTIFUNGSI KHAS LOMBOK

Setiap daerah memiliki kekhasan budaya dan kearifan lokal yang tergambar lewat berbagai hal, misalnya tarian, baju adat, struktur bangunan. Demikian pula halnya dengan Lombok, pulau pedas yang mayoritas penduduknya adalah suku Sasak.

Jika ada yang bertanya, “apa yang spesial dari pulau ini?” maka mungkin jawabannya tak cukup dituliskan dalam satu buku. Butuh puluhan judul atau mungkin ratusan untuk menuliskan detail tentang Lombok. Lombok sendiri meski sering dinamai pulau pedas, berasal dari kata “**Lomboq**” yang artinya lurus. Sementara itu, kata Sasak berasal dari sak-sak yang artinya “**yang satu**”, ada juga yang mengartikannya sebagai sampan atau perahu. Jika dimaknai secara bebas maka leluhur suku Sasak yang mendiami Pulau Lombok jelas mengharapkan hal-hal yang baik, jalan yang lurus bagi penduduk pulau ini.

Nah! Salah satu yang unik adalah bangunan khas suku Sasak yang dengan mudahnya dapat dijumpai di banyak tempat di pulau Lombok: **BERUGAQ**. Meski tampak sederhana dan sering disamakan seperti gazebo, berugaq memiliki nilai filosofis yang tinggi.

Berugaq bisa berbentuk persegi atau persegi panjang tergantung tiangnya. Berugaq persegi bertiang empat disebut *secepat* dan berugaq bertiang enam berbentuk persegi panjang disebut *sekenam*. Atap berugaq umumnya terbuat dari ilalang dan letaknya terpisah dari rumah utama. Kini bahan untuk membuat atap berugaq lebih beragam, tidak melulu dari ilalang.



BERUGAQ

Apa perbedaan secepat dan sekenam? Sebenarnya tidak ada perbedaan yang mencolok, kecuali penempatannya. Secepat biasanya diletakkan di halaman depan sementara sekenam di halaman belakang rumah. Beberapa kelompok suku Sasak bahkan percaya bahwa peletakan berugaq yang salah dapat membawa bencana. *Well, believe it or not!*

Berugaq adalah bangunan multifungsi –**all-you-can-do!** Suku Sasak melakukan berbagai aktifitas di berugaq: belajar, musyawarah, makan bersama (*begibung*), rapat keluarga, menerima tamu, bersantai, dan banyak yang lainnya.

Selain itu, letak berugaq yang berada di luar bangunan rumah utama menunjukkan sikap keterbukaan suku Sasak, mudah bergaul dan merangkul siapa saja untuk duduk sejajar. Bayangkan saja, ketika berada di atas berugaq maka siapa saja akan duduk bersila sejajar tanpa membedakan status sosial.

Awalnya saya pun tak begitu tahu banyak tentang nilai filosofis bangunan berugaq ini. Syukurnya dosen saya di masa kuliah dulu mengajak untuk ikut riset sederhana tentang kearifan lokal. Tadaa.. lumayan ilmunya, bikin makin bangga jadi orang Sasak.

Ternyata tiang-tiang berugaq juga memiliki makna. Tiang tersebut diumpamakan sebagai nilai-nilai luhur yang harus dimiliki suku Sasak sebagai penyangga kehidupan. Nilai tersebut adalah mengutamakan kebenaran, amanah, jujur, dan cerdas dalam bersikap. Atap berugaq melambangkan kekuasaan dan perlindungan Allah, selayaknya segala urusan dikembalikan pada KuasaNya Yang Maha Segala. Satu hal yang menurut saya paling menarik, yaitu nilai kekeluargaan yang dibangun di atas berugaq. Karena biasa dipakai sebagai tempat berdiskusi atau bermusyawarah, maka tak jarang terjadi perdebatan sengit di atas berugaq. Namun sehebat apapun pertengkaran di atas berugaq, begitu diskusi selesai, maka tak boleh ada yang meninggalkan berugaq dengan kebencian atau dendam. Semua permasalahan harus diselesaikan dengan mengutamakan kebenaran dan persaudaraan. Wih, keren kan?





PROSESI MENEGUHKAN KEISLAMAN ANAK LOMBOK

Dalam tradisi masyarakat Sasak, ketika anak berusia 9 atau 10 tahun, akan menjalani proses menjelang akil baliq yakni sunatan atau dalam bahasa Sasak disebut *besunat*. Istilah ini sama dengan masyarakat suku Samawa (Sumbawa). *Besunat* dilaksanakan untuk melengkapi proses daur hidup masyarakat Sasak seperti halnya masyarakat muslim umumnya.

Memang tidak banyak perbedaan tradisi *besunat* dalam masyarakat Sasak dengan dua suku lainnya di NTB, yakni suku Samawa dan Mbojo. Kegiatan *besunat* dalam masyarakat tradisional Sasak, merupakan salah satu kegiatan yang membutuhkan persiapan yang cukup panjang. Karena penyelenggaraan *besunat* akan menjadi salah satu kegiatan besar yang melibatkan masyarakat sosial. Itulah sebabnya kegiatan ini dinamakan sebagai *begawe nyunatan* yang diimplementasikan dalam *rowah* (selamatan)

Pada masa dahulu, persiapan *rowah* untuk *begawe nyunatan* ini dilakukan dalam waktu tahunan. Banyak hal yang disiapkan untuk itu, seperti bahan-bahan makanan hingga kayu api. Ada kegiatan menebang kayu dan memotong-motongnya menjadi kayu bakar yang biasanya dilakukan sebulan sebelum acara dimulai. Ini disebut *renggih*. Kegiatan persiapan pada H-7 biasanya disebut hari *Penjaja*, yakni

hari-hari yang diisi dengan membuat jajanan tradisional Sasak seperti Tariq, Keranja, Kali Adem dan kue-kue kering lainnya.

Ada juga hari yang disebut *pemotengan*, yakni dilakukan pada H-3, hari untuk membuat tape khas Sasak yang terbuat dari beras ketan putih dengan jaje tujak yang terbuat dari ketan putih yang dimasak dan ditumbuk bersama dengan kelapa parut. Kegiatan pemotongan hewan yang akan dipergunakan sebagai lauk dalam kegiatan *begawe* ini dilakukan dari sore hingga malam hari. Dan pada subuh hari di hari H berlangsungnya inti dari *begawe nyunatan* ini, yakni hari di mana si anak disunat, dilakukan kegiatan *ngendang*, masak nasi pakai *sublukan* - cara masak khas Sasak di atas *jangkik* (tungku).

Ketika Hari-H Tiba, Beginilah Tata Caranya

Tamu mulai berdatangan di pagi hari akan disajikan *dulang* (nare) penuh isi makanan ringan. Saat ini disebut *bejaje-besedaq*. Tamu disajikan panganan berupa kue-kue tradisional Sasak. Ini sebagai penghormatan awal tamu-tamu yang datang atau semacam ucapan selamat datang. Kegiatan berikutnya disebut *benasiq*, yakni kegiatan menyuguhkan tetamu dengan hidangan makan siang berupa nasi lengkap dengan

lauk-pauknya. Makan nasi dilakukan siang hari setelah para tamu melakukan kegiatan tahlilan atau berdoa bagi si anak yang akan disunat.

Setelah waktu *basedaq* selesai dan sebelum waktu *benasiq* dimulai, akan masuk pada acara inti yakni mengarak anak menuju tempatnya akan disunat. Kegiatan arak-arakan ini disebut *Ngaluq Praje*. Anak duduk di atas *juli jempane* (tempat yang dibuat khusus, biasanya dengan banyak bentuk seperti binatang *manok-manokan* berbentuk ayam, *sesingaan* yang berbentuk singa atau kuda-kudaan yang disebut *jayengrana* - diambil dari tokoh wayang Sasak - *juli jempane* sebagai tempat duduk si anak yang akan disunat ini, dihias sedemikian rupa sehingga tampak meriah dan ramai. Ini dimaksudkan untuk memberikan nuansa kemeriahan demi membantu anak secara psikis agar siap menghadapi masa-masa sunatan ini.

Si anak akan dibopong atau dalam bahasa Sasaknyadi *ponggoq* oleh beberapa orang layaknya seorang raja. Sebelumnya si anak telah dirias sedemikian rupa mengenakan pakaian khas Sasak di rumah kerabat yang letaknya jauh dari rumah orang tuanya sebagai tempat penyelenggaraan sunatan. Arak-arakan biasanya berkesempatan melewati satu atau dua kampung, sebagai bentuk pengumuman

bagi masyarakat. Selain itu, masa perjalanan yang cukup panjang melewati kampung ketika ia berada di tandu khusus dan diikuti oleh iring-iringan masyarakat yang disertai kesenian khas Sasak tersebut dimaksudkan juga sebagai penghibura bagi si anak yang akan disunat.

Saat tiba dilokasi sunatan, si anak akan didudukkan pada sebuah *berugak pepaosan* yang sengaja dibuat di rumah orang tuanya tempat penyelenggaraan kegiatan tersebut. Namun, sebelum duduk di *berugaq* khusus tersebut dan masih berada di atas tandu *juli jempane*, si anak tersebut mengelilingi *berugaq pepaosan* sebanyak tujuh kali. Saat kegiatan ini berlangsung terus diiringi dengan kesenian yang membuat suasana semakin meriah.

Sunat secara tradisional menggunakan tukang sunat yang memang telah biasa dan dipercaya dan dipercaya oleh masyarakat untuk melakukan hal tersebut. Tukang sunat dalam masyarakat Sasak adalah orang khusus yang menyunat si anak menggunakan sembilu atau pisau khusus. Biasanya mereka merupakan turun menurun sebagai tukang sunat. Penghormatan bagi tukang sunat ini, secara tradisional berupa hadiah yang disebut *andang-andang* berupa *buaq liko'* (buah pinang dan daun sirih), beras, *dulang penamak*, sejumlah uang dan lain-lain untuk dibawa pulang.

Darah akan mengucur dari kemaluan si anak yang disunat dengan sembilu yang dilakukan dalam satu kali iris dengan kecepatan tinggi oleh juru sunatnya. Saat darah mengucur keras inilah, ayah dari si anak akan menggendong buah hatinya itu dengan tubuh tanpa baju, melekatkan kemaluan si anak yang mengucurkan darah ke pinggangnya seraya menggendong si anak hingga darah berhenti mengalir. Maka tubuh sang ayah khususnya di bagian pinggang akan terlihat berlumuran darah. Dan untuk menghibur si anak, kebiasaan masyarakat Sasak adalah dengan memberikan sejumlah uang padanya.

Pengobatan tradisional pada anak usai disunat dimulai keesokkan harinya. Pagi-pagi, masih dengan iringan kesenian, si anak, diarak oleh keluarga dan *diponggoq* di atas *juli jempane*, diajak untuk berendam setengah badan di sungai untuk melemaskan kulit-kulit luka sunat. Dahulu sungai-sungai yang mengalir di Lombok adalah sungai dengan air yang jernih dan bersih. Kegiatan berendam ini dilakukan selama tiga hari berturut-turut. Setelah direndam di air beberapa jam lamanya, luka sunat diobati menggunakan bubuk kopi yang dicampur putih telur dan bubuk batu kumbang. Jika luka sunat mulai terlihat bengkak akan diobati menggunakan buah pinang muda yang dihangatkan atau batu yang panas kena matahari. Luka sunat ini biasanya akan sembuh sekitar dua minggu.

Iniilah prosesi salah satu daur hidup

dalam tradisi masyarakat Sasak yang berlaku di masa dulu. Beberapa hal masih tetap dipertahankan seperti kegiatan *begawe* yang melibatkan masyarakat sosial dalam bergotong royong saling membantu ketika kegiatan ini diselenggarakan. Kerjasama masyarakat hingga saat ini masih terlihat di pedesaan dan pedalaman pulau Lombok. Namun ada hal-hal yang juga mengikuti perkembangan jaman, seperti pengobatan yang telah menggunakan obat-obatan secara medis. Karena bagaimanapun, penting diperhatikan bahwa salah satunya, sungai tidak lagi bersih dan jernih seperti masa dulu. Kegiatan berendam di sungai, tampaknya tidak banyak dilakukan lagi bahkan mulai ditinggalkan.



PERKAWINAN

Sore itu kami semua sedang berkumpul di posko, lalu tiba-tiba Ibu Kades (Kepala Desa) datang dan mengajak kami untuk mengikuti tradisi khas Lombok, yaitu *Nyongkolan*. Nyongkolan adalah sebuah kegiatan adat yang menyertai rangkaian acara dalam prosesi perkawinan pada suku Sasak di Lombok, Nusa Tenggara Barat. Nyongkolan merupakan acara dimana kedua mempelai diarak menuju ke rumah pengantin wanita, kebiasaan acara nyongkolan ini diikuti oleh banyak orang karena pengantin laki-laki yang akan berkunjung ke rumah sang perempuan harus dikawal oleh masyarakat banyak layaknya seorang raja dan ratu yang dikawal perajuritnya. Dengan mengenakan busana adat yang khas, pengantin dan keluarga yang ditemani oleh para tokoh agama, tokoh masyarakat atau pemuka adat beserta sanak saudara, berjalan keliling desa atau dari rumah mempelai pria ke rumah mempelai wanita. Tradisi ini juga merupakan sebuah bentuk "pengumuman" bahwa pasangan tersebut sudah resmi menikah.

Kami dengan senang hati mengikuti tradisi Nyongkolan tersebut walaupun kami harus berjalan lumayan jauh. Kami semua bejalan dari dusun Sesaot Lauk menuju dusun Temas Lestari, untungnya sore itu tidak mendung seperti sore-sore biasanya. Saat mengikuti tradisi tersebut kami pun bertanya bagaimana proses kegiatan nyongkolan dari awal hingga akhir kepada salah satu peserta nyongkolan. Prosesi adat Nyongkolan dimulai dari perundingan kedua belah pihak dari jauh-jauh hari sebelum terjadinya keputusan untuk berbesan. Setelah kedua keluarga mempelai mencapai kesepakatan untuk mempunyai talian persaudaraan lewat pernikahan, maka mulailah ditentukan hari oleh keluarga pihak perempuan. Jika, telah ditentukan hari pelaksanaan ijab qabul, secepat mungkin pihak dari perempuan mempersiapkan segala sesuatunya yang berkaitan dengan pelaksanaan ijab qabul tersebut. dan jika yang menikah adalah anak perempuan, dan anak perempuan tersebut melangkahi saudara laki-lakinya (kakak laki-lakinya), maka perempuan tadi dikenakan wajib membayar uang melangkahi kakaknya. yang masyarakat Lombok menyebutnya dengan bayar uang *Pelengkak*. Uang Pelengkak adalah sejumlah uang yang diminta oleh kakak dari pengantin perempuan kepada calon suami dari adiknya, sesuai dengan permintaannya sendiri.

Uang ini sebagai penghormatan dari pengantin laki-laki kepada kakak pengantin perempuan yang dilangkahi. Setelah acara ijab qabul selesai, pengantin wanita pada hari itu juga diharuskan untuk melaksanakan tradisi *Mandik Balek* atau siraman, dengan posisi pemandian pengantin perempuan ke arah kiblat. Air yang digunakan oleh pengantin perempuan untuk Mandik Balek adalah air yang diambilkan dari sumur rumah pengantin perempuan, yang proses pemandiannya dibantu oleh seorang tokoh adat yang dipercayai oleh masyarakat sekitar. Selama proses Mandik Balek pengantin wanita hanya boleh ditemani ibunya dan

Setelah prosesi Mandik Balek selesai, maka selanjutnya akan diteruskan dengan acara *Balek Lampak* atau pengambilan barang pengantin wanita yang dilakukan oleh pihak suami pada pihak pengantin perempuan. Balek Lampak ini dilakukan sebelum dilaksanakannya adat Nyongkolan oleh pihak laki-laki pada pihak perempuan.

Setelah satu minggu pasca pernikahan barulah diadakan adat Nyongkolan. Nyongkolan diartikan sebagai permintaan secara resmi sekaligus permintaan doa restu dari pihak laki-laki dengan membawa seserahan berupa makanan dan *Gendang Belek* yang diperuntukan bagi seluruh keluarga pihak perempuan. Prosesi adat Nyongkolan dimulai dari datangnya kedua mempelai beserta keluarga pihak laki-laki dengan membawa seserahan berupa makanan dan *Gendang Belek* yang sudah disewa oleh pihak pengantin laki-laki ke rumah pihak pengantin wanita. Kedua mempelai akan diiringi oleh para keluarga pihak laki-laki dengan posisi, pengantin laki-laki akan berada di tengah-tengah keluarga yang berjenis laki-laki dan posisi pengantin wanita berada di tengah-tengah keluarga laki-laki yang berjenis wanita juga. Para penabuh *Gendang Belek* dan alat-alat lainnya, akan memainkan *gendang belek* dan alat-alatnya dari mulai jarak 1 Km dari rumah pengantin perempuan. Setelah iring-iringan kedua mempelai memasuki rumah pengantin perempuan, posisi kedua mempelai dipisahkan dari rombongan dan ditempatkan pada tempat yang khusus yang telah disediakan oleh pihak keluarga dari pengantin wanita. Setelah semua keluarga dari kedua belah pihak berkumpul ditempat yang telah disediakan, barulah dimulai acara permintaan resmi pihak laki-laki yang diwakili oleh tetua atau tokoh adat atau bapak dari pengantin pria kepada keluarga pihak pengantin wanita yang diwakili oleh salah satu dari pihak pengantin wanita bisa bapak atau tokoh ada desa yang dipercayai dengan terlebih dahulu para wakil tersebut berbicara sahut-sahutan dalam bentuk nyayian (cilokak) masyarakat Lombok menyebutnya, dengan menggunakan bahasa Sasak Lombok mengenai segala hal tentang kehidupan secara setelah menikah. Setelah sahut-sahutan selesai dari kedua pihak, acara dilanjutkan dengan serah terima dari pihak perempuan kepada pihak laki-laki yang diwakilkan oleh satu orang perwakilan dari masing-masing pihak.

Uniknya lagi ada mitos dan kepercayaan yang masih dipegang oleh warga suku Sasak terkait dengan nyongkolan ini. Menurut kepercayaan lama yang masih berkembang dan turun temurun, jika tradisi nyongkolan tidak digelar setelah prosesi akad nikah sang pengantin, maka rumah tangga sang pengantin tersebut biasanya tidak akan bisa bertahan lama atau keturunan dari pasangan pengantin ini biasanya akan terlahir dalam kondisi cacat fisik. Belum ada yang bisa mengkonfirmasi kebenaran mitos ini, namun yang pasti hingga kini nyongkolan masih terus dilaksanakan dan tak jarang bisa menjadi pemicu utama kemacetan ruas-ruas jalanan desa Sesaot.



GENDANG BELEQ

Gendang Beleq adalah kesenian musik tradisional yang dimainkan secara berkelompok dengan menggunakan beberapa macam alat musik dan gendang berukuran besar sebagai alat musik utamanya. Alat musik gendang yang digunakan sedikit berbeda dengan gendang pada umumnya karena memiliki ukuran yang lebih besar. Kesenian Gendang Beleq ini merupakan salah satu kesenian tradisional yang berasal dari Suku Sasak di Pulau Lombok, NTB.

Awalnya Gendang Beleq merupakan alat musik pengiring dan penyemangat para prajurit saat akan berjuang ke medan perang. Suara yang dihasilkan oleh Gendang Beleq ini dipercaya membuat para prajurit lebih percaya diri dan lebih berani untuk bertempur membela kerajaan mereka. Namun seiring dengan berjalannya waktu Gendang Beleq digunakan sebagai musik pengiring sebuah acara adat, kesenian, budaya maupun hiburan rakyat. Seperti saat acara Nyongkolan dengan di bunyikannya Gendang Beleq sebagai musik yang mengiringi proses upacara penyerahan resmi pihak keluarga perempuan kepada pihak keluarga laki-laki yang akan bertanggung jawab lahir bathin akan pengganti perempuan.

Dengan menambahkan beberapa tambahannya. Nama Gendang Beleq sendiri alat tambahannya. Nama Gendang Beleq sendiri musik tradisional sebagai musik

dari kata gendang dan beleq. Dalam bahasa Suku Sasak “beleq” memiliki arti “besar”, sedangkan “gendang” merupakan alat musik yang digunakan. Sehingga dapat diartikan Gendang Beleq merupakan gendang yang berukuran besar. Masyarakat Suku Sasak menganggap Gendang Beleq ini memiliki nilai filosofis dan disakralkan. Selain memiliki keindahan dalam wujud seni, juga menyangkut jati diri dan jiwa kepahlawanan masyarakat Suku Sasak.

Dalam pertunjukan Gendang Beleq biasanya ditampilkan secara berjalan berkeliling dan berkelompok. Setiap kelompok biasanya terdiri dari 13 sampai 17 orang dengan membawa alat musik gendang maupun alat musik tambahan. Selain itu dalam pertunjukannya, selain memainkan musik mereka juga menari dengan gerakan-gerakan bervariasi yang diciptakan oleh para pemainnya. Sehingga dapat menyuguhkan pertunjukan yang atraktif dan menghibur. Gendang Beleq ini tidak hanya terdiri dari gendang saja namun juga beberapa alat musik lain sebagai tambahannya. Alat musik yang digunakan pada pertunjukan Gendang Beleq ini diantaranya, dua Gendang Beleq (gendang mama dan gendang nine), gendang kodeq (gendang kecil), reong, prembak baleq, prembak kodeq, petuk, gong besar, gong penyelak, gong oncer, dan lelontek. Dalam pertunjukannya alat musik tersebut dimainkan secara kompak dan padu sehingga menghasilkan suara yang indah dan enak untuk didengar.

PRESEAN

"PERTARUNGAN ALA GLADIATOR SUKU SASAK LOMBOK"

"Presean" yang merupakan ajang pertarungan yang telah menjadi salah satu budaya suku Sasak. Tradisi Presean dulunya digelar untuk melatih ketangkasan, ketangguhan, dan keberanian laki-laki suku Sasak di medan perang dalam mengusir penjajah. Konon juga Presean digelar sebagai upacara memohon hujan di saat musim kemarau melanda. Nah, untuk sekarang ini Presean digelar untuk menghibur wisatawan yang datang berkunjung ke Lombok. Pertarungan Presean memakai senjata tongkat yang terbuat dari rotan, sedangkan perisai yang digunakan terbuat dari



Kini Presean sendiri telah termasuk dalam seni tari daerah Lombok. Pertunjukan seni yang unik ini memang terkesan penuh dengan unsur kekerasan, mungkin baiknya anak kecil tidak diperkenankan untuk melihat pertunjukan ini ketika digelar. Dulunya pertarungan ini melibatkan dua orang lelaki dari suku Sasak, namun sekarang dalam pertunjukan yang digelar yang tujuannya menghibur para wisatawan, maka petarung atau pepadu dalam istilah Lombok dipilih dari penonton yang hadir. Tapi jangan khawatir, buat kamu yang belum siap mental untuk menjadi seorang petarung Presean, kamu bisa menolak ketika dipilih. Yang memilih pepadu atau petarung itu sendiri merupakan wasit atau yang disebut sebagai Pakembar. Presean akan dipimpin oleh dua wasit atau pakembar, pakembar sedi yaitu seorang wasit yang berada di pinggir tepi lapangan, dan juga pakembar tengaq yaitu seorang wasit yang berada di tengah pertarungan. Untuk kamu yang terpilih sebagai pepadu dan mau bertarung, maka kamu harus bersedia memakai kain tradisional dan mengenakan udeng suku Sasak, serta harus bertelanjang dada. Pertarungan sendiri diadakan dalam 5 ronde, dan sebagai penyemangat



Pemenang Presean ditentukan dengan 2 cara yaitu pertama pertarungan dianggap selesai jika salah satu pepadu mengeluarkan darah pada anggota tubuhnya, dan pemenangnya tentu saja yang tidak mengeluarkan darah. Cara kedua yaitu jika dua pepadu sama-sama bisa bertahan, maka pemenang akan ditentukan dengan nilai skor tertinggi berdasarkan penilaian dua pakembar. Untuk pepadu yang terluka akan segera diobati oleh tim medis yang telah berjaga selama pertunjukan digelar, pepadu akan diobati dengan minyak yang jika dioleskan tidak menimbulkan rasa sakit. Eits jangan salah, setelah pertarungan usai, kedua pepadu akan saling bersalaman dan berpelukan sebagai pertanda tidak ada dendam antara keduanya.



Pernikahan menjadi siklus hidup yang kaya akan makna dan dirayakan oleh hampir seluruh umat manusia, tidak terkecuali di Nusantara. Keberagaman suku dan budaya di Indonesia diikuti dengan keberagaman prosesi pernikahan yang dijalankan di masing-masing tempatnya. Tidak jarang, mempelai pernikahan, keluarga, bahkan sampai seluruh warga sekitar yang melangsungkan pernikahan menjalani tahapan yang rumit namun kaya akan makna filosofis dari kearifan lokal yang ada. Salah satu tradisi pernikahan unik bisa ditemui di Suku Sasak, yang tepatnya berada di Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat. Tradisi tersebut dikenal dengan nama 'Merariq'. Merariq juga sering disebut dengan 'kawin culik' atau 'kawin lari'. Singkatnya, membawa atau 'menculik' mempelai wanita sebelum berlangsungnya akad pernikahan inilah yang disebut dengan Merariq. Namun, proses dari Merariq sendiri tidak sesederhana itu. Oleh karena itu, banyak yang salah paham akan tradisi adat Sasak. Padahal, masyarakat Pulau Lombok diketahui taat dalam beragama. Merariq adalah urutan pertama dalam proses pernikahan adat Sasak. Diawali dari mempelai laki-laki dari kampung tetangga yang menjemput mempelai perempuan di kampung lainnya. Setelah itu, kedua tokoh adat akan bertemu untuk bermusyawarah.

Merariq berasal dari kesengajaan berpaling atau memalingkan muka. Misalnya, seorang perempuan ingin menikahi laki-laki dari kampung sebelah, kemudian menyebutkan namanya pada ibunya. Namun, ibu dari perempuan tersebut menyarankan untuk tidak melamar putrinya, karena sudah ada saudara jauh dan tetangga yang berniat menikahi anaknya juga.

Agar tidak terjadi perpecahan di antara keluarga atau tetangga, maka orang tua menyebutnya 'palingin keentan'. Si ibu berpura-pura berpaling 'palingin keentan' atau menutup mata lalu membiarkan anak perempuannya pergi atau lari dengan laki-laki yang datang untuk Merariq tersebut. Singkatnya 'ada keluarga dan tetangga yang ingin menikahi, mengapa harus dengan yang jauh?'. Oleh karena itu, Merariq digunakan dan disepakati sebagai rekayasa adat untuk menjaga hubungan dengan keluarga atau tetangga. Jika pasangan kekasih sudah saling cocok dan siap berumah tangga, laki-laki akan menculik kekasihnya dan ditempatkan di rumah keluarga laki-laki tersebut. Kemudian, keluarga laki-laki mendatangi keluarga perempuan untuk memberitahu bahwa anak perempuan mereka sedang di rumah keluarga laki-laki. Dari sini proses berlanjut dengan tawar menawar mahar atau biaya pernikahan.



GOOD FOOD
GOOD MOOD,
IT GOOD
FEEL GOOD



”

MAKANAN

“

ARES

Ares adalah makanan khas warga Sasak Lombok yang pertama kali disajikan hanya waktu acara begawe yaitu acara pesta makan pada acara pernikahan. Bila di sebuah acara perkawinan, Kuliner Ares disajikan dalam jumlah lumayan banyak, biasanya. Dan menggunakan panci yang besar untuk memasak sayur tersebut. Proses meracik Ares dengan porsi banyak ini biasanya memerlukan waktu sampai 1 jam. Sesudah matang, sayur dipindahkan pada panci berukuran kecil ataupun piring untuk lebih gampang dibagi-bagikan. Orang banyak berpendapat bahwa tidak lengkap, bila dalam sebuah pesta tersebut tidak ada Ares pisang.

Hidangan ini berlatar belakang yang lumayan unik. Konon masa lalu pulau Lombok sedang musim kering yang panjang sekali sampai tak ada tanaman yang dapat tumbuh. Sampai binatang ternak warga banyak yang pada mati akhirnya karena kelaparan. Suatu jenis pepohon yang masih dapat hidup di dalam keadaan kekeringan ialah pisang. Pohon tersebut yang kemudian dijadikan pengganti dari rumput, santapan untuk binatang warga setempat yang kelaparan. Ada seorang pria desa yang bernama L. Ares yang menyaksikan ternak-ternaknya lahap menyantap pelepah pisang tersebut. Dari situ muncul ide untuk menciptakan sayuran dari pelepah daging pisang yang masih muda. Ibu Ares, membuat pelepah tersebut, dipotong dan dibuat dengan memakai racikan tersebut sudah terdapat pada dapur. Setelah Ares dimasak kemudian dicicipi, ternyata sayur Ares ini tak kalah nikmat dengan masakan lainnya. Sejak itulah, L. Ares dinyatakan penemu kuliner tradisional tersebut.

Kuliner Ares dapat menjadi alternatif untuk Anda yang tidak menyukai masakan bercitarasa pedasnya khas Lombok. Ares sangat pas untuk menikmati sarapan atau makan malam. Sayuran ini lebih enak bila di santap dengan kombinasi nasi

Salah satu kuliner yang cukup nikmat dan lezat di Lombok adalah Jaje (kue) Cerorot. Kue ini merupakan salah satu kue tradisional suku Sasak yang ada di Pulau Lombok. Cerorot merupakan jajanan unik yang rasanya sangat lezat dan bentuknya yang unik. Entah bagaimana sejarahnya sehingga bentuknya seperti terompet mini, hanya para nenek moyang suku sasak yang tahu.

Cara membuat kue ini cukup mudah, dimulai dari membuat cetakan dari janur atau daun kelapa muda yang dililit sehingga menyerupai kerucut atau terompet. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue ini sangat simpel yakni tepung beras, gula merah dan santan kelapa. Pembuatan Cerorot ini dimulai dengan mencampur tepung beras, gula merah dan santan untuk kemudian diaduk hingga menyatu diantara tiga bahan tersebut.

Adonan yang sudah tercampur tadi dimasukkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan.

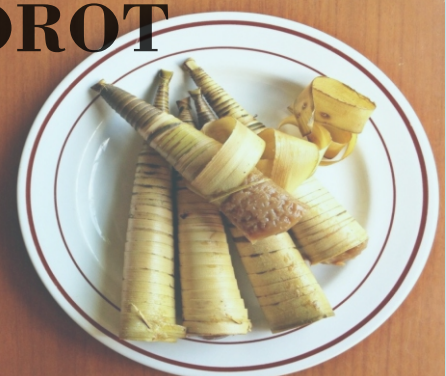
Setelah itu proses selanjutnya adalah pengukusan. Cerorot yang sudah siap dalam cetakan dimasukkan kedalam panci yang bentuknya agak tinggi. Panci tersebut diisi air secukupnya untuk kemudian cetakan Cerorot diletakkan di atas tatakan yang berlubang kecil-kecil dalam panci, karena uap air yang mendidih itulah yang menjadikan Cerorot itu matang.

Untuk memasak, sebagian Suku sasak masih menggunakan tungku yang terbuat dari tanah liat yang disebut “Jangkih”. Dengan menggunakan kayu bakar kering dan waktu memasak sekitar 30 menit dan Cerorot dinyatakan matang.

Sebagian Suku Sasak masih mempertahankan tradisi leluhurnya dengan menggunakan tungku tanah liat alias jangkeih ini dalam memasak di dapur. Dengan menggunakan kayu bakar kering membuat sajian makanan terasa lezat, gurih, nikmat dan alami. Yang menarik pada Cerorot ini adalah cara makannya yang berbeda dan unik dengan makanan lainnya. Ambil satu buah cerorot letakkan diantara kedua tangan seperti posisi bertepuk, kemudian dipelintir. Cerorot itu kemudian akan menyembul perlehan kepermukaan, sedangkan kulitnya akan mengerucut kebawah, sehingga tak berceceran.

Biasanya Cerorot ini disajikan saat ada pesta perkawinan atau begawe, sebagai simbol pengantin lelaki, karena warnanya coklat sawo matang dan bentuknya yang lonjong mengerucut.

CEROROT



Plecing Kangkung

Plecing Kangkung Khas Lombok, Lebih Dari Sekedar Kangkung

Tidak ke Lombok namanya jika tidak mencoba dahsyatnya pedas bumbu pelicing Lombok racikan khas dari para koki piawai tradisional Lombok. Seringkali wisatawan asing atau lokal ketika mencicipi masakan khas lombok, yang selalu menjadi komentar adalah bumbu pedasnya yang sangat lama terasa di lidah dan melekat kuat di ingatan. Ya.. salah satu masakan yang terkenal pedas dan khas adalah Pelicing Lombok. Berbahan dasar kangkung dan bumbu mentah yang diracik dari berbagai rempah menjadikan Pelicing makanan yang sangat diminati dan merakyat, tidak hanya itu, untuk wisatawan yang mendatangi Lombok mencoba pelicing Lombok merupakan tantangan tersendiri dalam mengatasi rasa pedas, tak jarang dari mereka mengatakan "Pelicing Lombok, Pedas membawa Nikmat".

Selain rasa pedas yang dahsyat dan nikmat, dukungan rasa nikmat paling besar datang dari kangkung Lombok yang terkenal memiliki rasa yang berbeda dari kangkung-kangkung lainnya di Nusantara, Kangkung Lombok terkenal dengan rasanya yang gurih dan renyah selain itu kangkung Lombok juga memiliki beberapa khasiat untuk terapi penyakit tertentu dan sangat tinggi zat besi. Sebagai pelengkap rasa tak ketinggalan Bumbu/Sambal diberikan air limau/munte juga sebagai aksesoris untuk mempercantik tampilan serta menambah kekayaan rasa biasanya pelicing ditaburi dengan kacang goreng dan irisan daging ayam.

Yang terpenting dari semuanya adalah Pelicing bebas dari MSG yang memicu tumbuhnya kanker yang biasanya ditaruh pada penyedap buatan. tertarik ingin mencoba pelicing

Lombok..??tak usah bingung cari pelicing di Lombok, dari ujung timur sampai ujung barat atau diawarung-warung kecil hingga restoran berbintang di Lombok pastin menyediakan. ayo tamasya ke Lombok dan nikmati lezatnya kuliner Lombok, Indahnya Alam dan Pantai serta senyum sapa ramah dari masyarakat Sasak.

Kangkung yang digunakan untuk memasak Plecing ini juga sangat khas. Tidak seperti tanaman kangkung yang biasa tumbuh di Pulau Jawa, kangkung khas Lombok ini berupa kangkung air yang biasanya ditanam di sungai

yang mengalir dengan metode tertentu sehingga menghasilkan kangkung dengan batang yang besar dan renyah. Kangkung di daerah ini memang sangat terkenal, teksturnya lembut sehingga tidak terasa alot walaupun kita makan hingga ke batangnya. Tak heran jika kangkung Lombok menjadi alternatif oleh-oleh khas Nusa Tenggara Barat.

Selain kangkungnya yang khas, Plecing yang enak juga dikarenakan terasi yang dipakai tidak sembarangan. Terasi khas Lombok yang digunakan untuk Plecing Kangkung adalah terasi Lengkre yang rasanya lebih gurih dan manis. Terasi inilah yang digunakan untuk memperkaya rasa di sambal pelicing dan bumbu urap.



Inilah makanan khas Lombok lainnya selain Ayam Taliwang yang sangat terkenal itu. Ya, Sate Bulayak adalah sajian kuliner yang harus Anda coba saat liburan di Nusa Tenggara Barat. Sate ini terbuat dari daging sapi yang dilumuri dengan bumbu khas Lombok disajikan dengan lontong. Lezat!

Bulayak adalah sejenis lontong yang dibungkus dengan daun aren atau daun enau dengan bentuk memanjang seperti spiral, sehingga untuk membukanya harus dengan gerakan memutar. Hampir sama dengan lontong, bedanya masakan Jawa itu dibungkus dengan daun pisang. Hampir mirip juga dengan ketupat, walaupun berbeda bentuk karena ketupat berbentuk persegi empat. Dalam bahasa Sasak “Bulayak” memang berarti “lontong”. Bagi beberapa orang, rasa Bulayak jauh lebih lembut dan gurih ketimbang lontong maupun ketupat. Daun aren-lah yang membuat aroma dan rasa Bulayak menjadi sedap dan membedakan dengan lontong dan ketupat.

Bulayak disajikan dengan sate daging sapi atau jeroan yang dilumuri bumbu khas Sasak. Bumbunya terbuat dari kacang tanah yang disangrai dan ditumbuk, lalu direbus dengan santan dalam jumlah dominan. Setelah itu dicampur dengan bumbu-bumbu lain seperti bawang, ketumbar, jintan dan cabai. Sate yang sudah dilumuri bumbu kemudian dibakar diatas arang batok kelapa. Aroma sate yang sedang dibakar inilah yang membuat

pembeli tak sabar untuk segera melahap Sate Bulayak. Setelah matang, sate dikucuri air jeruk nipis dan ditaruh sambal. Cara menghidangkan Sate Bulayak juga unik. Penjual biasanya tidak menyediakan garpu maupun sendok sehingga Anda harus menikmati sate ini dengan cara dicocol pada bumbu sate yang sudah disediakan. Minuman paduan pas untuk Sate Bulayak adalah es kelapa muda yang disajikan dalam batoknya tanpa ditambahi pemanis buatan. Sedap!

Ohiya, racikan bumbu Sate Bulayak yang sarat dengan cabai inilah yang membuat rasa sate tidak hanya gurih namun juga super pedas, seperti citarasa makanan khas lombok lainnya. Bagi Anda yang tidak biasa makan makanan pedas ada baiknya untuk tidak makan sambalnya terlalu banyak. Walaupun diakui oleh banyak penikmat kuliner bahwa pedasnya Sate Bulayak inilah yang membuat kita tak mau berhenti makan hingga tandas di suapan yang terakhir.

Semula penjual Sate Bulayak hanya bisa ditemui di Kecamatan Narmada Lombok Barat, namun kini sudah merambah ke berbagai tempat, khususnya di objek-objek wisata seperti di halaman Pura Lingsar, Taman Narmada, Taman Suranadi, Makam Loang Baloq hingga di beberapa sudut Pantai Senggigi serta di Jalan Udayana. Seporsi Sate Bulayak terdiri atas satu piring sate yang berisi 10 tusuk dan 5 hingga 6 potong Bulayak dengan harga Rp. 12 ribu. Murah kan? silahkan langsung datang ke Narmada dan rasakan sensasi si sate asal Narmada tersebut.



Berbicara makanan khas Lombok, Nusa Tenggara Barat (NTB), lidah kita mungkin akan langsung mengenang lezatnya ayam bakar Taliwang. Ayam yang termahsyur dan menjadi salah satu ikon kuliner khas Lombok itu bahkan sudah banyak ditemui di kota-kota lain seperti Jakarta dan Bandung.

Namun, selain ayam Taliwang, Lombok juga memiliki satu menu masakan yang tak kalah menggodanya yakni Nasi Puyung. Dan bisa jadi Nasi Puyung ini hanya bisa Anda jumpai di Pulau Lombok. Jadi, jika Anda berkesempatan berada di Lombok, jangan lewatkan santapan segar dan bikin keblinger ini.

Nama Nasi Puyung diambil dari nama daerah asalnya yakni Kampung Puyung, Lombok Tengah, NTB. Pelopor pembuat Nasi Puyung ini merupakan seorang penjual nasi yaitu Papuk Isum yang berasal dari kampung Puyung. Dia sudah berjualan Nasi Puyung sejak tahun 1980-an dan kini usahanya kian membesar dan sudah ditangani oleh anak dan cucunya. Karena kelezatannya, Nasi Puyung kian menjamur hingga ke pusat kota seperti di Mataram, Lombok Barat.

Anwar, seorang penjaga kedai nasi puyung, mengatakan bahwa untuk menjaga keaslian rasa, Nasi Puyung langsung diambil setiap pagi dari Kampung Puyung, Lombok Tengah. Nasi Puyung yang ini asli dikelola sama generasi ketiganya dari Kampung Puyung. Setiap pagi, ambil lauk pauknya di sana. Tapi kalau nasi, buat sendiri di sini

Penampilan Nasi Puyung tidak terlalu istimewa dengan nasi putih yang diletakkan di atas daun pisang. Tetapi, kenikmatan Nasi Puyung ini justru terletak pada lauk pauknya yang terdiri dari sambal, kedelai goreng, suwiran, dan daging ayam cincang serta kelapa parut. Sebagaimana masakan Lombok lainnya yang terkenal pedas, Nasi Puyung ini mungkin ada di peringkat tertinggi soal kepedasannya.

Uniknya, saat pertama menyantap daging ayam cincang yang sudah dilumuri sambal, rasanya renyah dan pedas. Sambalnya yang super pedas, berpadu sempurna dengan rempah ayam suwir-suwir yang cocok di lidah orag Indonesia. Nasi Balap Puyung, satu lagi kuliner khas yang memperkaya khazanah kuliner Nusantara. Hal ini juga membuktikan bahwa keragaman alam dan budaya merupakan salah satu pesona Indonesia, termasuk kekayaan kuliner yang dimiliki Nusantara.



NASI BALAP PUYUNG



BETTER TO SEE
SOMETHING ONCE,
THAN TO HEAR ABOUT
IT A THOUSAND TIMES



”

WISATA

“



Kolam Desa Sesaot

“SESAOT PARADISE”

Kolam Pemandian di kawasan hutan lindung Sesaot, Desa Sesaot, Kabupaten Lombok Barat memiliki kolam pemandian anak maupun dewasa di bagian hilir hutan yang berdekatan langsung dengan pintu masuk kawasan Wisata Hutan Sesaot. Kolam Pemandian Sesaot biasa ramai oleh anak sekolah maupun keluarga, apalagi saat libur akhir pekan. Kedalaman kolam pemandian itu memang sengaja didesain khusus untuk anak-anak. Kolam pemandiannya asyik, selain sekitar kolam dikelilingi banyak pepohonan rindang dan hijau, air kolam juga selalu jernih, karena memang bersumber langsung dari aliran sungai kawasan hutan Sesaot.

Menurut warga sekitar dan pengunjung, sekarang ini semakin banyak terjadi perubahan kawasan Sesaot, terutama penataan sekitar kawasan, termasuk kolam menjadi lebih rapi dan lebih bersih. Dibandingkan kolam pemandian lain, kolam pemandian kawasan wisata Sesaot paling bagus, karena selain bisa mandi, anak-anak juga bisa menikmati pemandangan alam kawasan hutan. Selain pemandangan bagus, kolam pemandian juga cukup aman untuk anak-anak bermain, karena memang kolam pemandian anak dan orang dewasa dibuatkan terpisah, termasuk juga tersedia ban dalam motor yang dimasukkan sebagai pelampung bagi anak yang kurang bisa berenang, di sekitar kolam juga banyak penjual makanan dan minuman, gazebo (beruga) untuk bersantai.

Pak Sulhan, salah satu pengurus pengelola Sesaot Paradise, mengatakan kolam pemandian memang termasuk paling banyak dikunjungi wisatawan, terutama anak-anak yang datang bersama orangtuanya maupun anak sekolah secara rombongan, dibandingkan mengelilingi kawasan hutan atau mandi langsung di sungai. Lokasi yang dekat dari pintu masuk kawasan wisata dan tidak menguras tenaga, menjadi alasan sebagian wisatawan memilih kolam pemandian sebagai tempat mandi daripada mandi di sungai bagian dalam kawasan hutan, yang selain harus berjalan jauh, juga cukup berbahaya bagi anak. Meski termasuk hutan lindung, kawasan Wisata Sesaot terawat dengan baik dan menjadi lokasi favorit siswa, mahasiswa, Pramuka, termasuk masyarakat pecinta alam kemah mengadakan berbagai kegiatan yang berkaitan dengan lingkungan, termasuk menanam pohon.

Pepohonan besar yang tumbuh rindang di seluruh kawasan hutan Sesaot juga cukup terawat dan tetap terjaga. Wisatawan yang ingin mengelilingi sungai sepanjang kawasan hutan juga bisa dengan mudah melakukannya, karena ada jalan setapak yang dibuatkan oleh pemerintah daerah setempat. Teman-teman pecinta alam biasa melakukan kemah dan mengadakan kegiatan di kawasan wisata hutan Sesaot.



TAMAN NARMADA

Taman Narmada salah satu wisata yang banyak dikagumi oleh para wisatawan, khususnya wisatawan nusantara. Nama taman ini berasal dari salah satu sungai suci yang berada di India, yaitu sungai Narmanadi. Taman ini juga merupakan replika dari gunung Rinjani dan danau Segara Anak yang berada di atas puncak Rinjani. Menurut sejarah, tujuan taman ini dibangun adalah atas permintaan Raja. Dikarenakan umur Raja yang sudah tua pada saat itu, Raja merasa sudah tidak sanggup berjalan menaiki gunung Rinjani untuk melakukan ritual Pekaleman atau ritual qurban. Saat itulah kemudian Raja memerintahkan para designer arsitek kerajaan untuk membawa nuansa gunung Rinjani dan danau Segara Anak ke tengah perkotaan, dan jadilah taman ini sebagai duplikatnya. Taman Narmada menjadi salah satu destinasi favorite di Wisata Lombok. Di dalam taman ini terdapat Pura yang bernama Kalasa di bagian atas. Untuk mencapai ke pura tersebut para pengunjung harus melewati anak tangga yang lumayan jauh, memang design taman ini sengaja dibuat seperti gunung Rinjani, sehingga pada saat terdahulu Raja juga merasakan seolah mendaki gunung Rinjani untuk melaksanakan tradisi Pekaleman. Di bawahnya terdapat tiga kolam, persis seperti yang ada di danau Segara Anak, mata air dari atas mengalirkan air hingga kolam yang paling akhir. Setelah anda berlelah-lelah menaiki tangga untuk mencapai pura diatas, anda tidak perlu khawatir karena akan disajikan dengan pemandangan alam yang hijau dan segar, serta kolam renang yang jernih airnya. Di taman ini terdapat tempat yang bernama Bale Agung yang berfungsi sebagai tempat Raja melakukan rapat atau bermusyawarah dengan para pimpinan kerajaan. Selain itu ada juga Bale Loji yaitu tempat untuk menyimpan segala perlengkapan persenjataan milik para prajurit kerajaan.

FUNGSI TAMAN NARMADA

Fungsi dari taman ini sendiri sebenarnya adalah digunakan Raja untuk melaksanakan tradisi Pekaleman, tapi disamping itu, taman ini juga berfungsi sebagai tempat tinggal Raja dan keluarganya. Dan konon katanya setiap tahun sekali, di taman ini diadakan upacara persembahan dan wujud syukur kepada Tuhan atas hasil bumi yang telah didapatkan oleh penduduk, biasanya penduduk umat beragama Hindu yang melaksanakannya. Saat ini taman Narmada menjadi tempat wisata dan rekreasi, dibuka untuk umum bagi pengunjung dari manapun, walaupun terdahulunya di gunakan sebagai tempat peristirahatan keluarga kerajaan.

MATA AIR DI TAMAN NARMADA

Di taman ini selain menyajikan wisata alam yang sangat asri dan hijau, di bagian atas taman terdapat kolam renang yang airnya, konon katanya berasal dari mata air langsung Gunung Rinjani. Banyak masyarakat setempat percaya bahwa air tersebut dapat membuat kita awet muda segar kembali dan sehat. Ada banyak pengunjung yang biasanya mencoba dengan cara meminum air tersebut, ataupun mencuci mukanya dengan air yang diyakini dapat membuat awet muda tersebut. Bahkan ada banyak sekali pengunjung yang berenang di kolam tersebut, dengan alasan agar awet muda dan sehat selalu. Tetapi memang kolam tersebut sekarang sudah beralih dari pemandian raja kini menjadi kolam renang yang dibuka untuk umum. Jika anda mengunjungi taman ini, jangan hanya berjalan-jalan menikmati keindahannya saja, tetapi sekaligus anda mempelajari sejarah yang berada di taman Narmada ini, agar berlibur namun sekaligus menambah ilmu pengetahuan.

Dream Imagine Believe

12 Juli 2017 - 26 Agustus 2017
Desa Sesaot



KKN NARMADA 2017